



ovomaltine

OVO

GÂTEAU DE FÊTE



## PRÉPARATION OVO GÂTEAU DE FÊTE

### INGRÉDIENTS

#### GÉNOISE

75 g de beurre  
 300 g de sucre  
 180 g de farine  
 60 g de cacao  
 2 cc de levure chimique  
 ½ cc de sel  
 2 œufs (L),  
 à température  
 ambiante  
 175 ml de lait,  
 à température  
 ambiante  
 175 ml d'eau chaude

#### CRÈME AU BEURRE À L'OVOMALTINE

100 g de chocolat Ovomaltine,  
 haché grossièrement  
 100 g de chocolat noir  
 Ovomaltine,  
 haché grossièrement  
 300 g de beurre mou  
 80 g de sucre glace  
 1 pincée de sel

#### GANACHE

75 g de chocolat noir (70%),  
 haché grossièrement  
 45 g de beurre

#### DÉCORATION

50 g d'OVO Rocks  
 3-5 branches Ovomaltine

### GÉNOISE

1. Préchauffer le four à 175 °C (four conventionnel).
2. Garnir deux moules à manqué d'environ 16 cm de diamètre avec du papier sulfurisé, graisser et fariner le bord.
3. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
4. Verser le sucre, la farine, le cacao, la levure et le sel dans un saladier et mélanger.
5. Ajouter le beurre, le lait et les œufs et mélanger le tout au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
6. Incorporer l'eau chaude et mélanger encore un peu.
7. Répartir uniformément la pâte dans les moules.
8. Faire cuire les génoises au centre du four préchauffé pendant 35 à 40 minutes.
9. Les sortir du four et laisser refroidir pendant 15 minutes puis les disposer sur une grille à gâteau et laisser complètement refroidir.

### CRÈME AU BEURRE À L'OVOMALTINE

1. Faire fondre les deux chocolats au bain-marie. Laisser refroidir à température ambiante.
2. Batta le beurre pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne crémeux.
3. Incorporer le sucre glace et le sel et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène.
4. Ajouter le chocolat fondu, remuer encore quelques minutes jusqu'à ce que la crème au beurre soit bien aérée.

### DRESSAGE

1. Couper les deux génoises en deux à l'horizontal pour obtenir quatre fines couches de gâteau.
2. Disposer la première couche sur un présentoir à gâteau et l'enduire de crème au beurre à l'Ovomaltine.
3. Procéder de la même façon avec deux autres couches.
4. Déposer enfin la quatrième génoise, face coupée vers le bas et enduire les côtés et le dessus du gâteau d'une fine couche de crème au beurre.
5. Placer 30 minutes au réfrigérateur pour permettre au gâteau de prendre.
6. Mettre le reste de crème au beurre dans une poche à douille et la placer au réfrigérateur jusqu'au moment où il faudra procéder à la décoration du gâteau.

### GANACHE EFFET «DRIP»

1. Faire fondre à petit feu le chocolat noir 70%.
2. Laisser refroidir un instant.
3. Répartir la ganache sur le gâteau en la faisant couler sur les bords pour un effet «drip» (voir vidéo).

### DÉCORATION

1. Enfin, décorer le gâteau avec des Ovo Rocks, des branches Ovomaltine et le reste de crème au beurre à l'Ovomaltine.
2. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.